

Weihnachtsmenü – Vorschläge 2023

Sehr geehrte Damen und Herren!

Aus küchentechnischen Gründen bitten wir Sie höflichst, dass wir pro Veranstaltung **maximal 1 Menüfolge** zubereiten können. Weiters ersuchen wir Sie, uns die Anzahl der ausgewählten Speisen bzw. das Menü Ihrer Wahl **mindestens 6 Werktage vorher exakt mitzuteilen**.
(Die mitgeteilte Anzahl der Gerichte wird anschließend für die eingekauft, vorbereitet und auch berechnet)
Herzlichen Dank für Ihr Verständnis! Gerne stehen wir Ihnen auch unter **07242 47214** jederzeit gerne für weitere Fragen und Informationen zur Verfügung!

APERITIF

Glühwein, Punsch oder alkoholfreier Früchtepunsch im feierlich dekorierten Weihnachtszelt!
á € 5,50 mit frischen Maroni und/oder Keksen inklusive!

Menüvorschlag:

als Vorspeise

(Wir bitten Sie die Auswahl auf 1 Vorspeisen pro Weihnachtsfeier zu beschränken)

Kleines rustikales Beef Tatar an Toastbrot mit gesalzener Butter und Ei € 15,80
oder

Gebratene Garnele an Glasnudelsalat mit Sojagelee € 13,80
oder

Büffelmozzarella an Rucola und Tomate € 14,50

als Suppe

(Wir bitten Sie die Auswahl auf 1 Suppe pro Weihnachtsfeier zu beschränken)

Cremiges Kürbis-Ingwersüppchen mit Crôutons € 6,00
oder

Getrüffelte Kartoffelsuppe mit Stundenei € 6,00
oder

Hausgemachte klare Rindsuppe mit Grießnockerl € 5,50



als Hauptgang

(Wir bitten Sie die Auswahl auf 2 Hauptgänge pro Weihnachtsfeier zu beschränken)

Rosa gebratenes österreichisches Rinderfilet (200 g) mit Kartoffelgratin
mit Speckbohnen und Pfefferrahmsauce € 38,80

oder

Rosa gebratener Kalbsrücken
an Pestokartoffel und Tomatengemüse € 38,80

oder

gebratene Perlhuhnbrust an Einkornrisotto mit
winterlichem Marktgemüse und Madeirajus € 27,80

oder

im Prosciuttomantel gebratenes Schweinefilet
an Tomaten-Reis mit winterlichem Marktgemüse und Madeirajus € 22,80

oder

In Rapsöl pochirtes Saiblingsfilet auf Kartoffelpüree
mit schwarzem Knoblauch und Rahmgemüse € 28,80

als Dessert

(Wir bitten Sie die Auswahl auf 1 Dessert pro Weihnachtsfeier zu beschränken)

Gebrannte Tonkacreme an Crumble und Beeren € 8,80

oder

Halbflüssiger Schokoladenkuchen an Gewürzbirne € 8,80

oder

Hausgemachtes Zimtparfait an Orangensülzchen € 8,80



Vegetarisches Menü:

(Wir bitten Sie die Anzahl der Vegetarier gesondert vorab bekannt zu geben und die Auswahl für alle Vegetarier auf 1 Gericht pro Gang und pro Weihnachtsfeier zu beschränken)

als Vorspeise

Büffelmozzarella an Ruccola und Tomate € 14,50

als Suppe

Cremiges Kürbis-Kokossuppe mit Crôutons € 6,00

oder

Getrüffelte Kartoffelsuppe mit Stundenei € 6,00

als Hauptspeise

Bio-Stundenei an Kartoffelpüree und Wintergemüse € 14,90

oder

Veganer Kokosreis mit Gemüse und würzigen Erdnüssen € 13,90

oder

Handgemachte Pasta in Tomatensauce mit frischem Büffelmozzarella und Pinienkernen € 17,90

als Dessert

Gebrannte Tonkacreme an Crumble und Beeren € 8,80

oder

Halbflüssiger Schokoladenkuchen an Gewürzbirne € 8,80

oder

Hausgemachtes Zimtparfait an Orangensülzchen € 8,80

Gerne stellen wir Ihnen nach Absprache auch ein rein veganes oder auf Ihre Unverträglichkeit abgestimmtes Menü zusammen (den Mehraufwand und den zusätzlichen Arbeitsaufwand erlauben wir uns extra zu berechnen)

